Salmón Marinado



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Azucar: 1 Kilo
Pimienta blanca tostada: 1 cda
Salmón: 1 Kilo
Eneldo: 1 Ramillete
Sal: 500 grs

Salsa de Mostaza

Aceite de girasol: 2 cda
Azucar morena: 1 cda
Miel: 1 cda
Mostaza dulce: 2 cdas
Vinagre Blanco: 1 cda
Eneldo: c/n
Mostaza de Dijon: 1 cda
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Salmón

- Mezclar la sal, el azúcar, la pimienta y el *eneldo*
- Cubrir con esta mezcla el **salmón**.
- Guardar en una bolsa de plástico y meter 48 horas en la nevera.
- Mientras se hace, dar la vuelta unos 5-6 veces.

Salsa

- Mezclar la *mostaza* y el *vinagre*.
- Añadir el aceite mientras se remueve para que la salsa espese.
- *Sazonar* y añadir el *eneldo*.
- Las proporciones de azúcar pueden variar dependiendo de la *mostaza* que se utiliza.

Consulta la receta original en